

**GENT**

Luz Casal. La cantant rep a França la Medalla de l'Orde de les Arts i les Lletres.....p.44

**LITERATURA**

Josep Vallverdú. L'escriptor presenta el seu últim llibre, 'Un segrest ecologista'.....p.49

FIRES ORGANITZADA PER LA FECOLL I EL GRUP MAHOU SAN MIGUEL

Barra lliure de cervesa

El pavelló 3 de la Fira acull fins demà CervisiaLleida, el certamen dedicat a aquesta beguda, amb tallers, prop d'un centenar de sortidors i fins a 25 marques

S.DIEGO

(LLEIDA) Degustacions de fins a 25 marques de cervesa, 90 sortidors, tallers sobre com cal servir la cervesa, la seua història i la seua elaboració... Aquests són els principals components de CervisiaLleida, el primer certamen monogràfic de la cervesa que va obrir les portes ahir al pavelló 3 de Fira de Lleida, de la mà del grup Mahou San Miguel i la Fecoll.

CervisiaLleida és un aparador d'un ampli ventall de cerveses (negres, rosses, de sabors, sense alcohol, ecològiques...) que es poden degustar acompanyades de diverses tapes, com ara caragols, coca de recapte, fideuada,

PREU DELS TIQUETS

Els visitants hi poden adquirir tiquets de 3, 7 i 12 euros, que inclouen 2, 5 i 10 copes o tapes, respectivament

arrossos o fruita seca. L'entrada a la fira és gratuïta i els visitants hi poden adquirir tiquets de 3, 7 i 12 euros, que inclouen 2, 5 i 10 consumicions, respectivament. El preu de les degustacions varia segons la dimensió de la copa (canya o gerra) o de la tapa escollida.

Entre el programa d'activitats (vegeu l'agenda), destaca el taller de cuina amb Isma Prados, l'actuació de l'October Orquesta, la cursa de cambres o el concurs de tiradors de cervesa, a més dels tallers de degustació, història i elaboració.

L'alcalde de Lleida, Angel Ros, va ser l'encarregat d'inaugurar la fira ahir a la tarda, i ho va fer servint la primera gerra



El pavelló 3 de Fira de Lleida acull des d'ahir la fira de la cervesa, que estarà oberta fins demà.

de cervesa des d'un sortidor. Ros es va congratular per aquest nou certamen que, segons va afirmar, "contribueix a difondre la diversitat gastronòmica de Lleida".

Per la seua part, el conseller del grup Mahou San Miguel, Xavier Pérez, va destacar la voluntat de "consolidar aquesta iniciativa i incloure-la en el calendari de fires de Lleida perquè s'arribi a convertir en un referent per a tot Catalunya".

BENEFICIS DE LA CERVESA

Els experts van destacar ahir els beneficis d'aquesta beguda i van afirmar que és saludable beure fins a dos mitjanes al dia

Els professionals de la cervesa coincidien ahir a destacar els beneficis d'aquesta beguda com a producte natural que aporta potèssim, carbohidrats i vitamina

B. Segons va explicar el mestre cerveser de San Miguel, Josep Torrent, és saludable beure fins a 700 mil·lilitres de cervesa al dia per als homes o, el que és el mateix, unes dos mitjanes i una mica menys per a les dones. En resposta a la pregunta de si és veritat que la cervesa engreixa, Torrent va deixar clar que les úniques begudes que tenen menys calories que la cervesa són l'aigua, el cafè sense sucre, el te i el suc de tomata.

AGENDA

- Dissabte**
- 13.00 a 14.30 h: Cuina amb Isma Prados.
 - 17.00 a 20.00 h: Cursa de cambres.
 - 21.00 a 23.30 h: October Orquesta i animació.
- Diumenge**
- 12.30 h: Concurs de tiradors de cervesa.
 - 13.00 h: Animació.
 - 17.00 h: Sorteig final sorpresa.
 - 20.00 h: Tancament de la fira.

Zona Formació

- Dissabte**
- 12.00 h: Degustació.
 - 16.00 h: Història i elaboració de la cervesa.
 - 17.00 h: Degustació.
 - 18.00 h: Art en el servei de la cervesa.
- Diumenge**
- 12.00 h: Degustació.
 - 16.00 h: Història i elaboració de la cervesa.
 - 17.00 h: Degustació.
 - 18.00 h: Art en el servei de la cervesa.

ENTREVISTA

Juan García
FORMADOR DE LA TÈCNICA DE SERVIR LA CERVESA

"LA CERVESA HA D'ESTAR BEN SERVIDA"

Com s'ha de servir la cervesa?
La cervesa s'ha de respectar i se n'ha de tindre cura i, per apreciar-la, ha d'estar ben servida.
Quina és la tècnica?
És molt senzilla. Primer, cal fer una maniobra decidida de 90 graus amb l'aixeta del sortidor, deixar caure la primera gota, que sempre és escuma i, després, posar a sota del raig la copa o la gerra inclinada. La cervesa ha de lliscar per l'interior de la copa, a una distància curta del sortidor. Si es deixa cau-

re de cop al fons, hi haurà massa escuma.
Hi ha d'haver escuma?
Sí, uns dos dits. Quan ens queda per omplir aquesta part de la copa, cal tornar a girar l'aixeta perquè en surti la crema, una escuma compacta que fa un efecte tap i manté el gas carbonic, que es deixa veure al cap de pocs segons sota la capa d'escuma.
És igual beure la cervesa directament de la botella?
Jo crec que no. La cervesa és la

mateixa, però no es disfruta d'igual manera. Una botella no necessita un professional implicat a servir-la.
Què és el que no s'ha de fer?
Posar el sortidor dins de la cervesa, per higiene!
Bevem la cervesa massa freda?
Això és qüestió de gustos. Espanya és un país de refrescos i ens agrada beure la cervesa freda, al contrari que als països del nord. En teoria, s'hauria de servir entre sis i vuit graus i aquí l'acostumem a servir a dos graus.